

BAB IV.

GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.

IV. 1. Jenis Usaha.

Jenis usaha yang didirikan adalah usaha jasa makanan dan minuman yang menghadirkan macam – macam masakan tradisional Indonesia yang menggunakan resep kuno yang sudah jarang ditemukan pada saat ini. Nuansa dari “Bamboe” didesain sedemikian rupa untuk menimbulkan kesan alami tradisional Indonesia seperti bambu, kayu dan ornamen – ornamen hasil kerajinan tangan. Kedua hal ini menjadi suatu daya tarik unik bagi konsumen untuk mencoba.

Hidangan yang dihidangkan berupa masakan tradisional Indonesia yang menggunakan resep kuno, juga dihidangkan makanan kecil tradisional atau jajan pasar seperti kue lapis, kue wajik, nagasari dan jentik manis. Begitu pula minuman yang dihidangkan bernuansa tradisional seperti beras kencur dan sinom. Untuk penyediaan dari jajan pasar ini akan menggunakan supplier, antara lain depot “Mimi” dan “Ibu Hasan” sehingga tidak perlu melakukan proses produksi untuk makanan kecil ini. Meskipun menggunakan supplier, supplier telah dipilih untuk kualitas rasa dan kebersihan dari makanan kecil tersebut.

IV. 2. Visi, Misi dan Tujuan.

Visi dari “Bamboe” adalah “Menjadi rumah makan tradisional yang unik dengan kualitas rasa terbaik”, dengan konsep “Bamboe” yang unik ini menjadi daya tarik bagi konsumen dan kualitas rasa yang dihasilkan bisa memuaskan konsumen sehingga menjadi suatu daya tarik yang lain bagi konsumen untuk terus kembali.

Misi dari “Bamboe” adalah sebagai berikut :

1. menjadi sebuah rumah makan yang menyajikan masakan tradisional Indonesia dengan resep kuno dengan suasana alami dan natural yang dihadirkan.
2. mengembangkan “Bamboe” sebagai suatu rumah makan yang dikenal secara nasional.

Tujuan dari “Bamboe” adalah sebagai berikut :

- o Tujuan jangka panjang.
 1. Pada perkembangan “Bamboe” akan dibuka cabang di kota lain selain Surabaya, berupa *national chain restaurants* pada jangka waktu 5 tahun.
 2. “Bamboe” menjadi salah satu rumah makan tradisional yang terkenal karena rasa dan keunikan yang diciptakan sehingga menjadi salah satu *brand image* rumah makan tradisional dalam jangka waktu 5 tahun.
- o Tujuan jangka pendek.
 1. Mencapai Break Even point dalam waktu 3 tahun dan memperoleh laba operasional dari penjualan sedikitnya 20 % per tahun.
 2. Meningkatkan penjualan sebanyak 20 % setiap tahun, menciptakan loyalitas konsumen serta menjaga kualitas pelayanan, makanan dan minuman.
 3. Memberikan pelatihan – pelatihan untuk meningkatkan kualitas makanan, minuman dan pelayanan, serta memotivasi staff dengan pemberian penghargaan khusus pada setiap bulan.

IV. 3. Pasar Sasaran.

Karakteristik umum pasar yang ada adalah sebagai berikut.

1. Populasi penduduk Surabaya Barat yang cenderung meningkat, dapat dilihat pada tabel 3.2.
2. Besarnya nilai konsumsi penduduk untuk makanan di Surabaya, begitu pula di Surabaya Barat, dapat dilihat pada tabel 3.7.
3. Peluang pasar yang besar dari populasi penduduk berpendapatan Rp 500,000,- - Rp 1,000,000,- dan pengeluaran Rp 500,000,- - Rp 750,000,- dapat dilihat pada tabel 3.5. dan 3.6. serta hasil survei pendahuluan.
4. Peluang pasar yang besar dari populasi penduduk berdasarkan kelompok umur 15 – 64 tahun, dapat dilihat pada tabel 3.4.
5. Peluang pasar yang menyukai masakan Indonesia sebanyak 79 % responden dari hasil survei pendahuluan.
6. Peluang pasar yang yang mengkonsumsi masakan Indonesia 3 – 4 kali dalam seminggu sebanyak 69 % dari responden, dapat dilihat pada hasil survei pendahuluan.

Berdasarkan karakter umum yang telah dianalisa di atas, maka target pasar dari “Bamboe” adalah sebagai berikut.

- o Tingkat ekonomi : kelas menengah .
- o Gaya hidup : konsumtif dan menyukai masakan Indonesia.
- o Umur
 - Primary Market : 17 – 32 tahun.
 - Secondary Market : 33 – 64 tahun.
- o Jenis kelamin : laki – laki dan perempuan.
- o Tingkat penghasilan : Rp 750,000,- – Rp 1,000,000,-
- o Pekerjaan : mahasiswa dan karyawan, baik PNS dan swasta.

Pasar sasaran dengan penghasilan Rp 750,000,- – Rp 1,000,000,- per bulan merupakan kelas ekonomi menengah (berdasarkan rancangan usaha “D – Noodle”, Universitas Kristen PETRA, 2004).

IV. 4. Keunggulan Kompetitif.

Rumah makan “Bamboe” memiliki beberapa keunggulan untuk bisa bersaing dengan kompetitif. Keunggulan – keunggulan tersebut, antara lain:

1. Rasa makanan tradisional Indonesia yang berkualitas dan menggunakan bahan – bahan sesuai dengan resep kuno.
2. Menyediakan minuman – minuman dan makanan kecil tradisional yang rasa dan kualitas yang baik.
3. Rumah makan yang bernuansa alami dan natural karena menggunakan dekorasi dengan bahan bambu, menggunakan hiasan dan dekorasi kerajinan tangan serta perabotan dan perlengkapan yang terbuat dari kayu.
4. Lokasi yang strategis, karena merupakan jalan utama dari beberapa kompleks perumahan di Surabaya Barat.
5. Harga yang terjangkau.
6. Pelayanan yang ramah dan berkualitas.

IV. 5. Lokasi.

“Bamboe” terletak di jalan Lontar 52 dengan luas 360m^2 dan luas bangunan 275m^2 , dan dengan lahan parkir yang merupakan sisa luas tanah yang ada dengan daya tampung kurang lebih 10 mobil. Jalan Lontar merupakan lokasi yang strategis karena merupakan jalan utama yang menghubungkan perumahan Citraland, Pakuwon dan Supermall Pakuwon Indah. Lokasi merupakan sebidang tanah yang sudah memiliki bangunan seluas yang telah dijelaskan sebelumnya.

Lokasi akan disewa dari pemiliknya sesuai dengan kesepakatan yang dibuat dalam kontrak sewa tanah.

IV. 6. Staff, Mesin dan Perlengkapan.

1. Staff.

Dalam manajemen dilakukan pembagian dalam 3 kelompok, yaitu :

1. *Top Level Management.*

- 1 orang manajer.

2. *Mid Level Management.*

- 2 orang staff akuntan dan administrasi.
- Departemen Depan (Front Department).
 - 2 orang penyelia.
- Departemen Belakang (Back Department).
 - 2 orang kepala koki.

3. *First Line Management.*

- Departemen Depan (Front Department).
 - 7 orang pramusaji.
 - 3 orang kasir.
 - 3 orang petugas keamanan.
- Departemen Belakang (Back Department).
 - 5 orang koki.
 - 3 orang *steward*.

2. Mesin.

Berikut adalah daftar mesin dapur yang akan digunakan untuk proses produksi.

Tabel 4.1.
Daftar mesin yang digunakan di dapur.

No.	Keterangan	Jumlah	Satuan
1.	Freezer	1	buah
2.	Chiller 2 pintu	1	buah
3.	Kompur 2 burner	2	buah
4.	Oven	1	buah
5.	Deep fryer	1	buah

6.	Penghisap asap (<i>exhaust system</i>)	1	buah
7.	Blender	2	buah
8.	Dispenser	2	buah
9.	Reverse osmosis water filter	1	buah

3. Perlengkapan.

a. Berikut adalah perlengkapan yang digunakan di dapur.

Tabel 4.2.
Perlengkapan yang digunakan di dapur.

No.	Keterangan	Jumlah	Satuan
1.	Meja dapur	2	buah
2.	Rak piring	1	buah
3.	Bak cuci piring	2	buah
4.	Timbangan	2	buah
5.	Teflon	3	buah
6.	Wajan	3	buah
7.	Cutting board	3	buah
8.	Parutan	2	buah
9.	Panci besar	3	buah
10.	Panci kecil	3	buah
11.	Pisau besar	2	buah
12.	Pisau sedang	2	buah
13.	Pisau kecil	2	buah
14.	Mangkuk melamin besar	3	buah
15.	Mangkuk melamin sedang	3	buah
16.	Mangkuk melamin kecil	3	buah
17.	Spatula kayu	2	buah
18.	Spatula besi	2	buah
19.	Laddle	2	buah
20.	Tempat sampah	1	buah
21.	Napkin	10	buah

- b. Berikut adalah perlengkapan yang digunakan di dalam ruangan rumah makan.

Tabel 4.3.
Perlengkapan yang digunakan dalam ruangan rumah makan.

No.	Keterangan	Jumlah	Satuan
1.	Meja komputer kasir	1	buah
2.	Komputer kasir	1	buah
3.	Speaker	4	buah
4.	CD player compo	1	buah
5.	AC split 2 pk	2	buah
6.	AC split 1 pk	2	buah
7.	Meja tamu	19	buah
8.	Kursi tamu	65	buah
9.	Lemari kecil	2	buah
10.	Piring besar	100	buah
11.	Piring sedang	80	buah
12.	Piring kecil	60	buah
13.	Sendok besar	100	buah
14.	Sendok kecil	60	buah
15.	Garpu besar	100	buah
16.	Garpu kecil	60	buah
17.	Collins glass	150	buah
18.	Bottle opener	2	buah
19.	Drum air kecil	2	buah
20.	Nampan	15	buah
21.	Asbak	25	buah
22.	Tempat tusuk gigi	25	buah
23.	Tempat saus dan sambal	25	buah
24.	Tempat garam dan merica	25	buah
25.	Tempat sampah	2	buah
26.	Napkin	15	buah

- c. Perlu disediakan juga perlengkapan untuk steward.

Tabel 4.4.
Perlengkapan *steward*.

No.	Keterangan	Jumlah	Satuan
1.	Sapu	6	buah
2.	Squeezer	3	buah
3.	Pel	5	buah
4.	Sikat lantai	3	buah
5.	Napkin	3	buah
6.	Tempat sampah	1	buah

- d. Selain perlengkapan di atas, untuk keperluan accounting dan administrasi maka perlu adanya perlengkapan kantor sebagai berikut.

Tabel 4.5.
Perlengkapan administrasi.

No.	Keterangan	Jumlah	Satuan
1.	AC split 1 pk	1	buah
2.	Meja tulis	1	buah
3.	Kursi	4	buah
4.	Lemari buku	1	buah
5.	Kalkulator	2	buah
6.	Folder file	4	buah
7.	Stapler	2	buah

IV. 7. Sejarah Singkat.

DATA PRIBADI	
Nama	: Eryanno Roanthe
Alamat	: Jalan Kupang Baru I / 48 Surabaya 60189
Tempat/ Tanggal Lahir	: Surabaya / 28 Januari 1981
Telepon	: +62 31 7314625
LATAR BELAKANG PENDIDIKAN	
Tahun 1999 – 2004	Universitas Kristen PETRA Surabaya Jurusan Manajemen Perhotelan
Tahun 1996 – 1999	SMUK Dharma Mulya Surabaya
PENGALAMAN KERJA	
Agustus 2002 – Februari 2003	Praktek Latihan Kerja Shangri – La Hotel Surabaya